MASTERCUT

MM 91

MULTI-SPEED MIXER

YAMAMOTO ELECTRIC CORPORATION | www.michiba-kp.com

山本電気株式会社　〒962-0818　福島県須賀川市和田道 116

取扱説明書 保証書付

MICHIBA

KITCHEN PRODUCT

MASTERCUT

MULTI-SPEED MIXER

MM 91

MASTERCUT

MULTI-SPEED MIXER MM 91

このたびは“マルチスピードミキサー·マスターカット”をお買い求めいただきありがとうございます。

ご使用の前に必ず本書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。

またご使用中に分からないことやトラブルが生じたときのために、お読みになった後は必ず本書を保管するようにしてください。

INDEX

安全上のご注意 3
各部の名称 5
使いかた 7
使いこなしのポイント 9
きざむ。まぜる。 11
すりつぶす。 13
液体にする。液体をブレンドする。 15
砕く。細かくする。 17
泡だてる。 19
生地をまぜる。こねる。 21
おろす。 23
道場六三郎レシピ集 25
お手入れ方法 39
故障かな?と思ったら 40
保証とアフターサービス 41
カスタマー登録のおすすめ 41
保証書 42
製品仕様と規格 45
MICHIBA KICHEN PRODUCT 製品一覧 46

安全上のご注意 必ずお守りください。

● お使いになる人や、他の人への危害・財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■ 誤った使い方をしたときに生じる危害や障害の程度　を区分して、説明しています。

警告 『死亡や重傷』に結びつく可能性のあるものです。

注意 『軽傷または財産の損害』が発生する可能性のあるものです。

■ お守りいただく内容を、次の図記号で説明しています。

してはいけない行為です。

実行しなければいけない内容です。

警告

火災を防ぐために

- 電源プラグやコードを、傷つけたり、破損させたり、引っ張ったり、加工したりしない。
- コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使用しない。
- タコ足配線はしない。

- 電源プラグにほこりが付着している時はよく拭き取る。
- 異常・故障時には、直ちに使用を中止する。

ショートや故障を防ぐために

- 電源プラグやコードが傷んだり、コンセントの差込がゆるいときは使用しない。
- 運転中にワークボウルやフィーダーの中に、はし・スプーンなど調味料以外を入れない。

- 電源プラグは根元まで差し込む。

感電やケガを防ぐために

- 本体を水につけたり、水をかけたりしない。
- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
- 分解したり、改造はしない。
- ブレードは鋭利なので、直接手を触れない。
- ブレードの回転が止まるまではふたを開けない。
- 運転中にワークボウルやフィーダーの中に、指を入れない。
- 子供や取り扱いに不慣れな方だけでのご使用や、乳幼児の手の届く所で使わない。

注意

火災を防ぐために

- コードを本体に巻き付けたまま使用したり、コードを束ねたまま使用しない。

- 使用時以外は、電源プラグを抜く。

ショートや故障を防ぐために

- 急激な冷却や加温をしない。
- 40℃以上の熱い材料を調理しないでください。
- ワークボウルの最大メモリ(500ml)以上に食材を入れない。
- ワークボウルを火にかけたり、電子レンジ・オーブンなどで使用しない。
- お手入れの時、ワークボウルは60℃以上、その他の部品は、40℃以上のお湯で洗わない。
- 調理材料を入れないまま運転しない。
- 本体を丸洗いしたり、本体に水をかけたりしない。

- 電源プラグを抜く時は、コードを持たずに必ず電源プラグを持つ。
- 本体・ワークボウル・カバーに強い衝撃を与えない。
- 食器洗い乾燥機での洗浄はしない。

感電やケガを防ぐために

- 不安定な所で使わない。
- 運転中に移動させない。
- スイッチボタンをカバー以外で押さない。
- 調理材料を取り出すときは、へらなどで取り出す。

- ブレードやワークボウルの取り付け・取り外し・お手入れをする時は、電源プラグを抜く。
- 持ち運びは必ず本体底を両手で持つ。

各部の名称

カバー
正しくセットいただかないとスイッチが作動しない安全構造が装備されたカバーです。

本　体

リセットスイッチ
材料が多過ぎる等の理由で、保護装置が働き運転が停止した場合は、電源プラグを抜き、本体底面リセットスイッチを押し、材料を減らし、再び運転してください。

スピードダイヤル
低速約800回転から高速約3,000回転まで材料や仕上がりに合わせ自由に回転スピードを調節いただけます。

ドライパッキン
（グレー）
一般材料の処理時に装着いただくカバーの脱着が容易なパッキンです。
*製品出荷時に装着

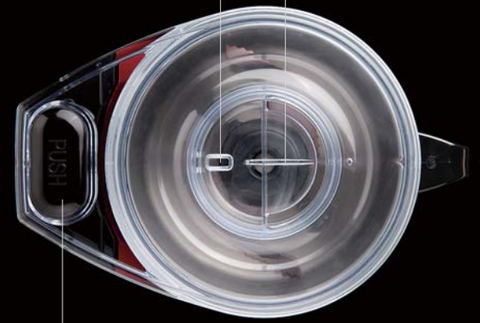
ウェットパッキン
（ホワイト）
液体処理時に装着いいただくパッキンです。ダブルフォールド構造で液体漏れを防ぎます。

ワークボウル
調理用ボウルとして最も信頼性が高く、衛生面にも優れるステンレス素材を採用しております。

ハンドル

ウェットフィーダー
液体を加える時にお使いいただく投入口です。

ドライフィーダー
固形・顆粒の材料を加える時にお使いいただく投入口です。



スイッチボタン
スイッチボタンは押している間だけ回転するパルススイッチ構造です。処理状態を確認しながら作業を進めることができます。

スパチュラ
付属の作業用ヘラです。

ブレード
粉砕から撹拌まで幅広い用途にお使いいただける多目的ブレードです。防錆性能がより高い特殊表面加工で、鋭い切れ味を持続させます。

グレーター
すりおろしをスピーディーに仕上げるマスターミックス専用グレーターです。

ブレードホルダー
ブレード装着時、脱着時には必ずホルダーをもって作業ください。

フィーダーカバー
フィーダーからの材料の跳ね返りを防ぐカバーです。必要に応じお使いください。

使いかた

ブレードをセットする

ブレードまたはグレーターをセットしてから材料を入れてください。

ブレードまたはグレーターは必ずホルダーを持ちセットしてください。
（取り外し時も同じです）

材料を入れる

材料の処理量の目安は、「処理量の目安」（P9・P22）を参考に調整ください。

一回あたりの処理量が多過ぎますと保護機能が働き運転が停止します。

液体処理時はワークボウルのメモリ（500ml）を目安としてください。

ワークボウルをセットする

運転時の音・振動を低減させるためにワークボウルを正しくセットしても若干浮いた状態になります。

カバーをセットする

カバーのスイッチボタンが本体のスイッチ穴に入るよう向きを合わせセットしてください。

ウェットパッキン装着時はパッキンが強力なため、カバーをワークボウルに対し水平に押し込み、ワークボウルとの間にすき間ができないよう正しくセットしてください。

スピードダイヤルをあわせる

処理内容にあわせスピードダイヤルをあわせてください。

「ダイヤルポジションと処理時間の目安」（P9・P22）を参考に調整ください。

スイッチボタンを押す

カバーとワークボウルとの間にすき間がないか確認してから運転してください。

スタート時はカバーを両手でしっかり押さえ運転してください。

材料により運転時の音・振動が大きくなることがあります。

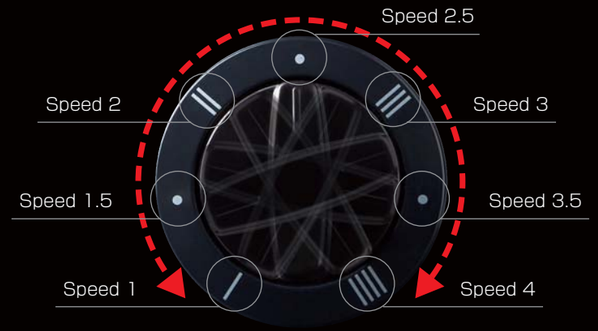
フィーダーからの材料跳ね返りを防ぐために、必要に応じフィーダーカバーをお使いください。

使いこなしのポイント

SPEED CONTROL

スピードダイヤルの調節（低速約800-高速約3000回転/分）で、多彩な材料を多様な状態に仕上げます。

※ダイヤルポジションと処理時間の目安は各項目（P13～）でご確認ください。



きざむ　ミンチにする　すり身にする　すりつぶす　泡だてる　ね　る　砕　く

LEAK PROOF

ウェットパッキンの装着で、水分量の多い材料の
液体化処理、液体を使用したブレンド処理が行なえます。

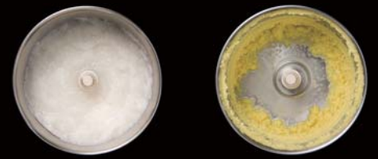
ウェットパッキン

液体にする　液体をブレンドする

GRATING PLATE

専用グレーターへの交換で、材料のすりおろし処理が
スピーディーに行なえます。

グレーター



おろす

きざむ。まぜる。

ダイヤルポジションと処理時間の目安

	きざむ			すり身にする			ミンチにする	
	たまねぎ	にんじん	パセリ	白身魚	えび	いか	牛肉、豚肉	鶏肉
最少量～最大量	50g～300g	50g～300g	10g～30g	100g～300g	100g～300g	100g～300g	100g～300g	200g～300g
ダイヤルポジションと処理時間の目安	Speed 1.5 約5秒～約10秒	Speed 2 約5秒～約15秒	Speed 2 約10秒	Speed 1 約10秒～約20秒 ▼ Speed 1→4 約10秒～約20秒	Speed 2 約5秒×3回	Speed 2 約5秒 ▼ Speed 2→4 約10秒	Speed 2 約5秒～約10秒 ▼ Speed 2→4 約5秒～約10秒	

※約3cm角程度に切って入れるときれいに仕上がります。 ※材料の量·状態により運転時間が前後することがあります。
※材料がワークボウル側面につく場合は、付属または市販のスパチュラ（ヘラ）で材料を中央に寄せてください。

すりつぶす。

ダイヤルポジションと処理時間の目安

すりつぶす

	煎りゴマ	茹で野菜	冷凍果物	キウイ	たまねぎ
最少量～最大量	10g～300g	50g～300g	100g～300g	50g～300g	50g～300g
ダイヤルポジションと処理時間の目安	Speed 4 約20秒	Speed 4 約40～60秒		Speed 2 約20秒 ▼ Speed 2→4 約20秒	Speed 1.5 約20秒 ▼ Speed 1.5→4 約20秒

※約3cm角程度に切って入れるときれいに仕上がります。 ※材料の量･状態により運転時間が前後することがあります。
※材料がワークボウル側面につく場合は、付属または市販のスパチュラ(ヘラ)で材料を中央に寄せてください。

液体にする。液体をブレンドする。

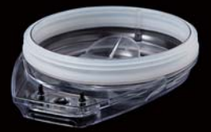
ダイヤルポジションと処理時間の目安

	液状にする	液体をブレンドする
	柑橘系・トマト	野菜・果物・冷凍果物など 水・牛乳・豆乳など
最少量～最大量	10g～300g	～500cc
ダイヤルポジションと処理時間の目安	 Speed 4 約50秒	 Speed 4 約30秒

※約3cm角程度に切って入れるときれいに仕上がります。
※材料の量・状態により運転時間が前後することがあります。

液体処理時のご注意事項

液体処理後は、水流がおさまってからカバーをはずしてください。



ウェットパッキンを必ずお使いください。

液漏れを防ぐダブルフォールド構造のウェットパッキンに取替えお使いください。

ウェットパッキン装着時のカバーのはずし方。

カバーを外す時は、ハンドルをしっかり持ちワークボウルが動かないように押さえ、スイッチボタン側からゆっくりカバーを引上げてください。

ウェットパッキンのはずし方。

ウェットパッキンを外す時は、カバーとパッキンとの間に親指を入れ、上方向に引き上げてください。

砕く。細かくする。

ダイヤルポジションと処理時間の目安

	砕く					細かくする
	氷	コーヒー	アーモンド(皮つき)	チョコレート	チーズ(ハードタイプ)	パ　ン
最少量～最大量	100g～200g	50g～200g	50g～300g	50g～300g	50g～300g	50g～300g
ダイヤルポジションと処理時間の目安	Speed 4 約40秒	Speed 4 約50秒	Speed 4 約10秒	Speed 4 約20秒	Speed 4 約30秒	Speed 2 約10秒～約20秒

禁止材料：干し昆布、干し椎茸他、粘性の高い乾物を粉末にすることはできません。

※氷は家庭用冷蔵庫の製氷機で作ったものをご使用ください。市販のロックアイスの使用はお控えください。
※禁止材料の使用は故障・破損の原因となります。
※材料の量・状態により運転時間が前後することがあります。

泡だてる。

ダイヤルポジションと処理時間の目安

ホイップクリームのつくり方

材　料／生クリーム 200ml、砂糖 30ｇ、バニラエッセンス 少々

Speed1から4へ徐々にスピードを上げながら
約60秒間まぜあわせます。

次にSpeed2で砂糖を数回に分け加えながら
約60秒間まぜ泡だてます。
※お好みの状態になるよう運転時間を調整しください。
＊植物性クリームをお使いの場合は、Speed2.5で
約120秒間まぜ泡だててください。

メレンゲのつくり方

材　料／卵白２個、砂糖 30ｇ

Speed1から4へ徐々にスピードを上げながら
約60秒間まぜあわせます。

次にSpeed1で砂糖を数回に分け加えながら
約90秒間まぜ泡だてます。
※お好みの状態になるよう運転時間を調整しください。

きれいに仕上げるポイント：ワークボウルをあらかじめ冷蔵庫で冷やしてから泡だてを行なってください。

生地をまぜる。こねる。

ダイヤルポジションと処理時間の目安

白パン生地のつくり方

*フードプロセッサーを使用する一般的な生地づくりのレシピをお使いください。

材料例／強力粉150ｇ、バター20ｇ、牛乳70ml、ドライイースト小さじ1/2、
砂糖大さじ1と1/2、溶き卵 大さじ1と1/2、塩小さじ1/2

一次発酵	二次発酵	焼きあげ
約40分	約40分	200℃ 約10分
オーブンレンジ		

約120秒間
Speed1で約120秒間生地をまぜ･こねます。

*強力粉の最大投入量は150gとなります。
*ピザやフォカッチャの生地づくり、ギョーザの皮づくりも同じながれでお作りいただけます。
*パン作りはとてもデリケートですので、材料は正確に計量し必ず分量をお守りください。
*ドライイーストは人肌に温めた牛乳に溶かして他の材料とまぜお使いください。

⚠ 発酵・焼きあげは、ワークボウルから生地を必ずとり出してから行なってください。

おろす。

ダイヤルポジションと処理時間の目安

	すりおろし			
	大　根	長　芋	しょうが	りんご
最少量～最大量	100g～250g	100g～250g	50g～200g	100g～200g
ダイヤルポジションと処理時間の目安	Speed 4 約10秒～約20秒 ▼ Speed 4 約5秒		Speed 4 約30秒 ▼ Speed 4 約5秒	

ポイント：仕上げのブレードでの撹拌で、よりきめ細かく仕上げることができます。

※約5cm角程度に切って入れるときれいに仕上がります。※材料の量·状態により運転時間が前後することがあります。

MICHIBA'S RECIPES　機能を活かした道場六三郎 レシピ集

鰯のふんわりつみれ鍋

ブレードを
お使いください。

「鰯のつみれ」の作り方

材料(4人分)

- 鰯　3尾
- 生姜　10g
- 大葉　20枚
- 大和芋　大さじ1(すりおろし)
- 田舎味噌　小さじ1

手 順

①鰯は頭･はらわた･骨を抜き3枚におろします。

②ワークボウルに生姜･大葉を入れ、Speed2で10秒ほど回しみじん切りにします。

③鰯を加え、Speed1で10秒ほど回し、さらにSpeed4まで徐々に上げながら10-20秒ほど回しすり身状に仕上げます。

④ドライフィーダーからすりおろした大和芋と田舎味噌を加えSpeed1でまんべんなく混ぜ合わせます。

⑤最後に食べやすい大きさに丸めます。

「鰯のふんわりつみれ鍋」の作り方

煮汁用材料(4人分)

- だし汁　720ml(水･昆布)
- 濃口醤油　85ml
- 酒　85ml
- みりん　85ml
- すだち　適 宜

具 材

- 鰯のつみれ
- えのき
- うど
- 焼きねぎ
- 湯葉
- 焼き豆腐
- しめじ
- 水葉
- その他お好みで

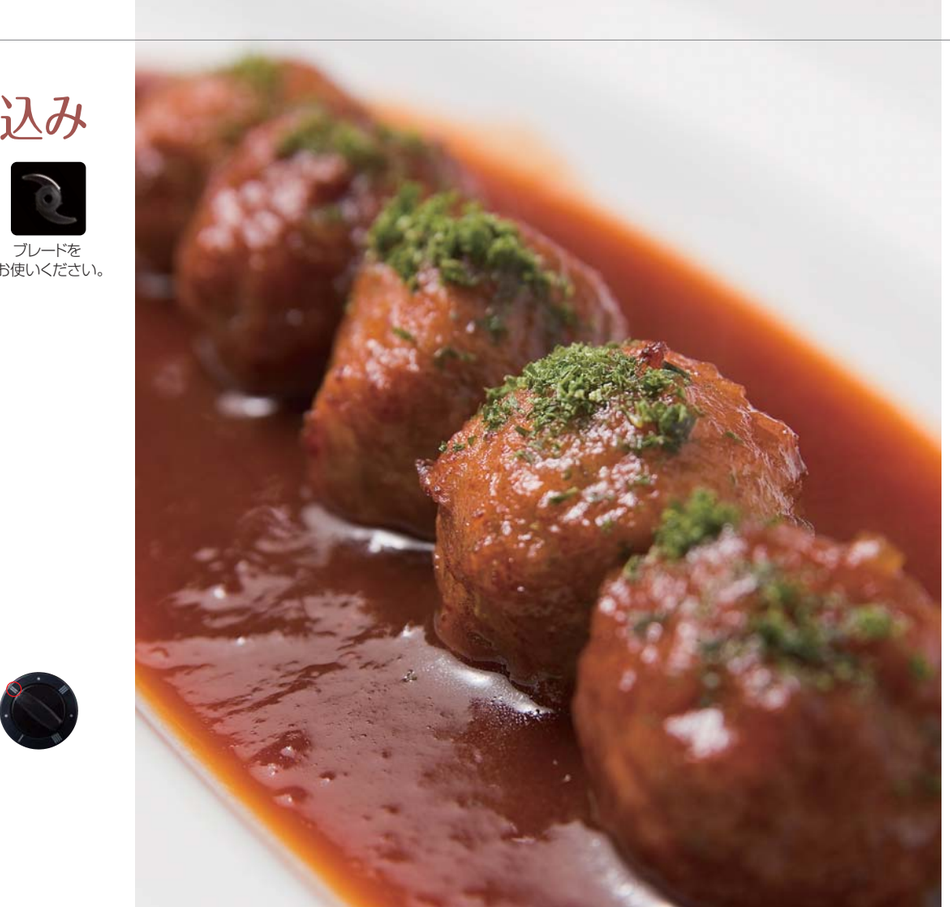
手 順

①だし汁を鍋で中火にかけ沸騰したら、丸めたつみれを入れひと煮立ちさせます。

②具材を入れ煮込みます。

＊お好みですだちを絞ってお召し上がりください。

地鶏つくねのトマトソース煮込み



「地鶏つくね」の作り方

ブレードを
お使いください。

材料(4人分)

- 地鶏もも肉　1枚(240g)
- 長ネギ　12cm
- 生姜(皮付き)　16g
- 合わせ粉　片栗粉18g+小麦粉16g
- 全卵(1/4)　約15ml
- 合わせ調味料　みりん30ml+濃口醤油20ml

手　順

①鶏肉をワークボウルに入れSpeed2で10秒ほど回し、さらにSpeed4まで徐々に上げながら10-20秒回してミンチ状に仕上げます。

②①を取り出し、①の半分と合わせ調味料を鍋に入れ、炒め煮してそぼろを作り、ざるにあげて水気を切ります。

③ワークボウルに長ネギ・生姜を入れSpeed2で10秒ほど回しみじん切りにし、②を加えてSpeed2で10回ほどスイッチを押し、材料をまんべんなく混ぜ合わせます。

④さらに残りの鶏肉と合わせ粉・全卵を加えSpeed1で全体を混ぜ合わせ、食べやすい大きさに丸めます。

「トマトソース」の作り方

材料(4人分)

- トマトケチャップ　50ml
- トマトピューレ　50ml
- 中濃ソース　25ml
- ウスターソース　25ml
- リンゴジュース　25ml
- みりん　100ml
- 濃口醤油　50ml
- 酒　50ml
- 砂 糖　大さじ2

手　順

材料を入れてSpeed4で一気に混ぜ合わせソースにします。

「地鶏つくねトマトソース煮込み」の作り方

材料(4人分)

- チキンコンソメ　小さじ1
- 水　200ml
- タマネギ　1個

手　順

①鍋に水とチキンコンソメを加え沸かし、地鶏つくねを入れ火に通します。

②トマトソースとタマネギを鍋に移し、つくねの固さとソースの味加減を調節しながら煮込みます。

＊タマネギは皮を剥き半分に切り固い部分に包丁目を入れ、他の材料と共に鍋に入れ、沸騰してきたら弱火にし、タマネギは軽く箸でつまんでちぎれる程度まで煮込みます。

＊お好みで生クリームやパセリのみじん切りを添えお召し上がりください。

マスターカット 基本の熟成ドレッシング

材　料

·タマネギ	1／2個
·サラダ油	200ml
·穀物酢	100ml
·砂糖	5g
·塩	1g
·白胡椒	少々
·出汁昆布	4g

手　順

①タマネギは皮を剥いて6当分ほどに切り分けSpeed1.5で10秒ほど回しみじん切りにし、さらにサラダ油の半分(100ml)を加えSpeed4まで徐々に回転を上げながら20秒ほど(タマネギの粒がほとんど残らない程度まで)回して滑らかにします。

②ウェットフィーダーからサラダ油の残り半分(100ml)を、ドライフィーダーから酢·砂糖·塩·白胡椒を順に加えSpeed4で砂糖·塩などが残らなくなるまでしっかり混ぜ合わせます。

③深めの容器に空け昆布を入れ1週間程、冷蔵庫で熟成させます。

ブレードを
お使いください。

ラズベリードレッシング

材料と混ぜ合わせの分量の割合

·基本ドレッシング	大さじ1
·ラズベリペースト	小さじ1／2
·塩·胡椒	少々

白味噌ドレッシング

材料と混ぜ合わせの分量の割合

·基本ドレッシング	大さじ1
·白味噌	5g
·ミネラルウォーター	大さじ1／2
·塩·胡椒	少々

パパイヤドレッシング

材料と混ぜ合わせの分量の割合

·基本ドレッシング	大さじ1
·パパイヤペースト	大さじ1／2
·ミネラルウォーター	小さじ1／2
·砂 糖	少々

マヨネーズドレッシング

材料と混ぜ合わせの分量の割合

·基本ドレッシング	大さじ1
·マヨネーズ	大さじ1／2
·クリームチーズ	大さじ1／2
·塩·胡椒	少々

ケチャップドレッシング

材料と混ぜ合わせの分量の割合

·基本ドレッシング	大さじ1
·ケチャップ	小さじ1
·ミネラルウォーター	小さじ1／2
·塩·胡椒	少々

手　順(共通)

ワークボウルに材料を入れSpeed4で塩などが残らないようしっかり混ぜ合わせます。

納豆味噌

ブレードを
お使いください。

材料(1人分)

- 納 豆　1パック
- 田舎味噌　小さじ1
- 長ネギ　10cm
- 海 苔　適 宜

手 順

①ワークボウルに納豆と田舎味噌を入れSpeed2でねり加減を確認しながら混ぜ合わせます。

*納豆の粒を残す場合は短めに、ねり上げる場合は長めに混ぜ合わせます。

②器に盛付け、長ネギの小口切りと海苔を添えます。

大根とろろ

ブレードを
お使いください。

材料(4人分)

- 大 根　150g
- 大和芋　150g
- ブリの刺身　240g(角切り)
- わさび　適 宜
- 海 苔　適 宜

手 順

①大根と大和芋は皮を剥き、ざく切りにしてワークボウルに入れSpeed2で20秒ほど回し、さらにSpeed4まで徐々に上げながら20秒ほど回して滑らかな大根とろろを作ります。

②器にとろろを盛り、角切りにしたブリを盛りつけ、わさび・海苔を添えて醤油で召し上がります。

*大根とろろは普通のとろろのようにかたまりになりづらく、ブリやマグロともよくからみお召し上がりいただけます。

和風ナン

ブレードとグレーターを
お使いください。

材料(4人分)

- 大和芋　200g
- 卵白　4個分
- ピザチーズ　100g

手 順

①卵白をワークボウルに入れ、Speed1かSpeed4まで徐々に上げながら60秒ほど回し、さらにSpeed2に下げて90秒ほど回し泡だてます。

②ブレードを外してグレーターを装着し大和芋をSpeed4でおろします。

③ブレードに戻しチーズを加えSpeed1で生地ができるまで60秒ほど混ぜ合わせます。

④クッキングシートにお好みの分量を広げオーブン(180度)で10分間焼きます。

＊お好みのソース・ディップをつけてお召し上がりください。

芋の柚子味噌がけ

ブレードを
お使いください。

材料(4人分)

・柚 子	2 個	・卵 黄	3 個
・白味噌	大さじ3	・里 芋	4 個
・砂 糖	30g	・合せだし汁	200～300ml
・水	100ml	・菜の花	少 々

手 順

①柚子はヘタをとり除き皮はざく切りにし、果実の絞り汁をとっておきます。

②①(ざく切りの皮と絞り汁)に白味噌･砂糖を加えてSpeed4でしっかり混ぜ合わせ、さらにウェットフィーダーから水を加えて滑らかにします。

③②を鍋に移し、卵黄3個を加え火にかけて色よくなるまで練ります。

④里芋は米のとぎ汁で串がすっと通るくらいまで茹でた後、ひたひたの合せだし汁で20分程さらに弱火で煮含めます。

⑤器に里芋を盛りつけ、柚子味噌をかけ、塩茹でした菜の花を添えて召し上がります。

＊柚子味噌は少量ですと調理しづらいため、少し多めに作り、鍋物や蒸し野菜などと共にお召しあがりください。

イモネーズ

ブレードを
お使いください。

材料(2人分)

材料A

・ジャガイモ	130g	・砂糖	10g
・マヨネーズ	100ml	・生クリーム	30ml
・レモン汁	10ml	・塩	少々

材料B

・しめじ	半パック	・うなぎ蒲焼	1/3本
・キュウリ	半本	・ミニトマト	少量
・オクラ	2本	・セルフィーユ	適宜
・海老	4本		

手 順

①ジャガイモは蒸して皮を剥き、ざく切りにします。

②①が温かいうちに材料Aをワークボウルに入れSpeed4でなめらかなペースト状になるまで、しっかりすりつぶします。(ジャガイモにより固さが異なりますので、固い場合はウェットフィーダーから生クリームを少しづつ加えながらなめらかさを調整ください。)

③キュウリは小口に切り、3%の塩水に漬け、しんなりしたらよく絞ります。

④しめじは一口大に切り、そばだし汁(だし汁5・醤油1・みりん1)で洗い、軽く蒸しておきます。

⑤おくらは塩茹でして、ななめ半分に切っておきます。

⑥器にイモネーズを盛り、それぞれの具を添えるようにし盛り付けます。

*イモネーズをディップにして、生野菜や蒸し野菜につけていただいても、おいしく召し上がれます。

ラ・フランスのシャーベット

ブレードを
お使いください。

材料(4人分)

- ラ・フランス　1個

シロップ

- 水　500ml
- 砂糖　150g

手　順

①ラ・フランスの皮をむき、縦に4分割にし種と固い部分を取り除き、シロップで火が通るまで煮て冷まします。

②①のラ・フランスだけをワークボウルに入れSpeed4でなめらかになるまで回し、100mlのシロップ(①の煮汁)を加え冷凍庫に入れます。

③固まりかけたらSpeed4で混ぜ合わせることを2～3回繰り返します。

柿のシャーベット

ブレードを
お使いください。

材料(4人分)

- 柿　2個

シロップ

- 水　100ml
- 砂糖　30g
- レモン汁　少量

手　順

①完熟の柿の皮をむいて種をとりSpeed4でなめらかになるまで回し、100mlのシロップとレモン汁を加え冷凍庫に入れます。

②固まりかけたらSpeed4で混ぜ合わせることを2～3回繰り返します。

黒胡麻のジェラート

ブレードを
お使いください。

材料(4人分)

- 木綿豆腐　1丁(水きり)
- 黒あたり胡麻　110g
- 砂糖　400g
- 卵白　1個分
- 牛乳　80ml
- 生クリーム　60ml
- 水　60ml
- レモン汁　少々
- あずき缶　1缶

手　順

①木綿豆腐をSpeed4で滑らかにします。

②黒あたり胡麻・砂糖・卵白・牛乳・生クリーム・水・レモン汁を加えSpeed4でなめらかになるまで回し、ワークボウルのまま冷凍庫に入れます。

③固まりかけたらあずきを加え再び冷凍庫へ戻し固めます。

お手入れ方法

お手入れの際は、必ず電源コードを抜いてから行ってください。
ケガの原因になります。またショート・感電の恐れがあります。

本　体

乾いた柔らかい布で拭いてください。
汚れがひどい場合は、水にうすめた中性洗剤をやわらかい布に浸してよく絞って拭き、その後、乾いた布で拭きとるときれいになります。
また、水洗いはショート・感電・故障の原因になりますので、絶対に行わないでください。
表面が傷つく原因になりますので次のものはお手入れに使用しないでください。

スポンジのナイロン面・金属たわし・たわし、ベンジン・シンナー・みがき粉

各種付属パーツ

中性洗剤とやわらかいスポンジで洗ってください。
お手入れ後は水分を十分に拭きとって完全に乾燥させてからご使用ください。
40℃以上の湯・食器乾燥機等で、洗浄・乾燥および煮沸消毒をしないでください。
変形して部品が固定できなくなることがあります。
樹脂部分が変形する原因になりますので次のものはお手入れに使用しないでください。

40℃以上の湯・食器洗い乾燥機・食器乾燥機・紫外線殺菌

保管について

ブレードは常にワークボウルに取り付けた状態で保管してください。
グレーターは刃をいためないように保管してください。

製品は子供や幼児の手の届かないところに保管してください。

故障かな? と思ったら

症　状	ご確認ください。
使用中に運転が止まる。	・材料が多すぎませんか?　・禁止材料をいれてませんか?

対処手順

STEP 1

STEP 2

STEP 3

電源プラグを抜く ▶ 本体底面リセットスイッチを押す ▶ 材料を減らし、再び運転する。

スイッチが入らない。	・スイッチ位置に正しくカバーがセットされていますか? ・製品底にあるリセットスイッチが飛び出していませんか?
カッターが回らない。	・材料を入れすぎていませんか?　・材料が大きすぎませんか?
振動が大きい。	
液体が漏れる。	・カバーとワークボウルの間にすきまがありませんか? ・液体処理用のウェットパッキンが正しく装着されていますか?

保証とアフターサービス

1 保証について

（1）本保証書は、無料修理規定に基づき無料修理を行うことをお約束するものです。
（2）本書は再発行いたしませんので、販売店・ご購入日などの記入をお確かめの上、大切に保管してください。
（3）保証期間はお買上げいただいた日から1年間です。

2 保証期間内に修理を依頼されるとき

「故障かな?と思ったら」の項をお確かめいただき、弊社サポートラインにご連絡ください。保証書の記載内容に応じて責任をもって修理させていただきます。
ご連絡いただきたい内容……住所・氏名・電話番号・製品名・購入日・故障内容（詳しく）

3 保証期間経過後に修理を依頼されるとき

弊社サポートラインにまずご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。ただし補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

4 アフターサービス、その他についてご不明な点があるとき

MICHIBA KITCHEN PRODUCT サポートライン
0570-014958
受付時間／9：00～18：00（年末年始を除く）

修理品送付先：山本電気株式会社
〒962-0818　福島県須賀川市和田道116
TEL（0248）73-0835

発売元：山本電気株式会社

カスタマー登録のおすすめ

「MICHIBA KITCHEN PRODUCT」商品をお買い上げいただきありがとうございます。
商品を愛着をもって永くお使いいただくために、カスタマー登録をおすすめします。
本カスタマー登録の方法は以下のとおりです。

1 登 録 方 法

ご登録・詳細は下記WEBサイトからアクセスしてください。
*カスタマー登録商品は「MICHIBA KITCHEN PRODUCT」商品のみとさせていただきます。
http://www.michiba-kp.com/customer

2 登録するときに必要なもの

下記「登録コード」と本体裏に記載された「製造番号」が必要です。
登録コード　MM91
製 造 番 号　本体裏面記載6桁の数字

※登録にあたっては上記WEBサイト記載の注意事項をご確認ください。

マスターカット保証書　持込修理

製 品 名　MB－MM91	製造番号　製品裏面に記号で記載
お名前	
ご住所　〒 TEL　（　）	
お買上げ日　平成　年　月　日	**保証期間　お買上げ日より本体１年間**
販売店名	

山本電気株式会社　〒962-0818　福島県須賀川市和田道116　TEL（0248）73-0835

無料修理規定

1. 取扱説明書、本製品貼付ラベルなどの注意書きに基づき正常な使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
   修理の際には、製品とともに本書を当社指定の故障受付窓口までお送りください。
   尚、当社指定以外の部品を用いた改造による故障・損傷につきましては、保証対象外となります。
2. 次の場合には保証期間内でも有料となります。
   （1）本書の御提示がない場合
   （2）本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入がない場合、字句を書き換えられた場合
   （3）使用上の誤り、不当な修理、調整による故障及び損傷
   （4）お買上げ後の輸送、移動、落下等による故障及び損傷
   （5）火災、地震、風水害、落雷、その他の天災地変及び公害、塩害、異常電圧など不慮の事故による故障及び損傷
3. 本製品が不当に修理や改造された場合は、修理をお引受けできない場合があります。
4. 本保証書は、日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.
5. 本保証書は、再発行致しませんので、大切に保管してください。

＊この保証書は本書に明示した期間・条件のもとにおいて、無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権限を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明な場合は、お買上げの販売店またはMICHIBA KITCHEN PRODUCT サポートラインにお問い合わせください。

銀座ろくさん亭
料理長・宮永賢一

銀座ろくさん亭・懐食みちば
店主・道場六三郎

懐食みちば
料理長・森川保

あかん鶴雅別荘 鄂の座
（北海道・釧路市）
料理長・菊池直美

みちば和食たて野
料理長・舘野雄二朗

MASTERCUT

MULTI-SPEED MIXER MM91

MB-MM91R

MB-MM91G

製品仕様と規格

●電源	交流100V　50-60Hz　共通	●コード長さ	2.0m
●定格消費電力	140W	●大きさ	幅21cm、奥行16cm、高さ25cm
●定格時間	フードプロセッサー:20分、ジュース:1分	●重　さ	3.1kg
●回転数（無負荷時）	約3,000回転/分（高速回転時） 約800回転/分（低速回転時）	●容量（約）	1回にできる最大量　500g（ハンバーグの場合）、500ml（ジュース/液体の場合）
		●生産国	日　本

発売元：山本電気株式会社

RC02 RICE CLEANER

デジタルスピード制御が生む確かな精米。

温度上昇を抑えること、お米を割らないことが
炊きあがりのごはんをよりおいしくする秘訣です。

MB-RC02SW

MB-RC02RB

MB-RC02SB

BL01 2 SPEED BLENDER

毎日使えるシンプルなパワフルブレンダー

果実の旨味をそのままに。
フレッシュなスムージー、フローズンカクテルを。

MB-BL01R

MB-BL01G